



L'été s'achevant, j'ai le plaisir de vous souhaiter une excellente rentrée pour les petits comme pour les grands ! Qu'elle soit aussi enrichissante qu'épanouissante !

Pour cette rentrée, comme nous le mettons en valeur depuis plusieurs années déjà, nous avons comme objectif principal de proposer une alimentation saine et richement variée pour les enfants scolarisés à Champigny-sur-Marne. En effet, avec notre partenaire de restauration scolaire, nous vous présentons dans ce premier menu un panel de produits provenant d'une agriculture biologique et de proximité. Elle bénéficie des labels AOP et AOC ou encore Label Rouge : ces indicateurs illustrent notre volonté de qualité et de connaissance de la provenance des aliments à déguster.

Cette qualité permet à vos enfants, en pleine croissance, un éveil culinaire et gustatif précieux tout en favorisant un apport nutritionnel journalier complet. Comme le montre également notre choix d'organiser une journée végétale par semaine afin de permettre une alimentation équilibrée ainsi qu'un riche apport en fibre aux écoliers.

De manière ponctuelle, nous avons également mis en place des semaines et journées thématiques sur des spécialités gastronomiques régionales ou locales. Elles donnent lieu à un moment de découverte ludique de notre patrimoine culinaire grâce à nos producteurs locaux. En somme, de quoi pouvoir s'amuser et apprendre avec les couverts en mains !

Bon appétit et bonne rentrée à tous !

Alain CHATAUD
Adjoint au Maire en charge de la
restauration scolaire



Vous serez informé de la qualité des produits, des allergènes, et de la qualité nutritionnelle des plats grâce au Nutri-Score.

Disponible sur l'App Store, Google Play ou sur apptable.elior.com

- Agriculture biologique
- Recette maison
- Label Rouge
- Produit Bio et Local
- Produit local
- Bleu blanc coeur
- Race à viande
- Plat végétarien
- Appellation d'origine protégée
- Poisson MSC

Conformes à la commission du 16/06/2025

Semaine du 01/09/2025 au 05/09/2025

<p>Lundi</p> <p>Salade de blé à la parisienne Steak de colin à la crème Poêlée de légumes Cantal AOP Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Pain au chocolat Fromage frais sucré Jus de pommes</p>
<p>Mardi</p> <p>Salade verte Vinaigrette basilic Semoule et jambalaya Saint Nectaire AOP Gélifié chocolat</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Lait demi-écrémé équitable Compote pomme pêche Beurre Baguette</p>
<p>Mercredi</p> <p>Salade de tomates Vinaigrette maison Emincé de poulet sauce hongroise Carottes saveur du soleil Yaourt entier aromatisé vanille Brownie</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Fraidou Fruit de saison Pain campagne</p>
<p>Judi</p> <p>Carottes râpées Vinaigrette échalote Rôti de veau sauce orientale Riz à l'indienne Riz créole Fromage blanc Topping mangue abricots Sablé Retz</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Yaourt nature sucré Jus d'orange Confiture d'abricots Baguette aux céréales</p>
<p>Vendredi</p> <p>Melon charentais Nuggets de volaille Nuggets de poisson Pommes campagnardes Dosette de mayonnaise Petit moulé nature Crème dessert à la pomme</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Lait demi-écrémé équitable Cake à la vanille Fruit de saison</p>

Semaine du 08/09/2025 au 12/09/2025

<p>Lundi</p> <p>Salade de mâche et betterave Vinaigrette échalote Poulet rôti Omelette Lentilles Yaourt aux fruits des Bas Vignons Compote de pommes</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Lait demi-écrémé équitable Cake aux pépites de chocolat Fruit de saison</p>
<p>Mardi</p> <p>Salade de riz à l'orientale Cordon bleu Pané mozzarella Courgettes en béchamel Fraidou Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Petit moulé nature Jus de pommes Baguette</p>
<p>Mercredi</p> <p>Concombre en salade Vinaigrette maison Sauté de bœuf sauce lyonnaise Purée carotte et patate douce Brie Liégeois au chocolat</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Yaourt aromatisé Fruit de saison Beurre Baguette</p>
<p>Judi</p> <p>Rillettes de la mer Colin poêlé et citron Boulgour Yaourt nature et sucre Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Lait demi-écrémé équitable Croissant Compote de pomme</p>
<p>Vendredi</p> <p>Carottes râpées Vinaigrette ciboulette Macaroni à la mexicaine & Emmental râpé Tomme blanche Gélifié vanille</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Yaourt nature et sucre Jus de raisin Confiture de fraises Baguette</p>

Semaine du 15/09/2025 au 19/09/2025

<p>Lundi</p> <p>Salade de blé catalane Saucisse fumée Filet de limande meunière Haricots verts Yaourt à la fraise Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Fromage fondu Président Sirop de grenadine Baguette aux céréales</p>
<p>Mardi</p> <p>Concombre Vinaigrette basilic Chicken wings Bouchée pistou Pâtes semi complètes Fromage fondu Président Purée de pomme cannelle</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Fromage frais nature et sucre Brioche Fruit de saison</p>
<p>Mercredi</p> <p>Melon jaune Pavé de colin aux herbes de provenances Pommes lamelles vapeur Fromage blanc Banane et Topping chocolat</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Lait demi-écrémé équitable Cake au miel Compote pomme banane</p>
<p>Judi</p> <p>Carottes râpées Vinaigrette échalote Rôti de boeuf nappé de sauce hongroise Haricots rouge sauce chili et riz Riz créole Cantal AOP Gélifié chocolat</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Yaourt aromatisé Jus de raisin Baguette viennoise</p>
<p>Vendredi</p> <p>Salade de tomates Vinaigrette ciboulette Cappelletti à la tomate basilic Petit suisse aux fruits Cake à la mangue</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Lait demi-écrémé équitable Fruit de saison Beurre Baguette</p>

Semaine du 22/09/2025 au 26/09/2025

<p>Lundi</p> <p>Concombre Vinaigrette échalote Calamar à la romaine Gnocchetti Sardi Pont l'évêque AOP Liégeois au chocolat</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Lait demi-écrémé équitable Fruit de saison pâte à tartiner Baguette</p>
<p>Mardi</p> <p>Salade Haricots verts Semoule façon couscous Petit suisse nature et sucre Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Fraidou Jus de pommes Baguette</p>
<p>Mercredi</p> <p>Salade de tomates Vinaigrette maison Rôti de veau basquaise Pommes lamelles vapeur Camembert Compote de pommes</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Pain au chocolat Fromage blanc aux fruits Fruit de saison</p>
<p>Judi</p> <p>Carottes râpées Vinaigrette échalote Sauté de porc aux olives Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre Purée pomme de terre et carottes Petit suisse aux fruits Moelleux aux pêches</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Yaourt nature et sucre Jus d'orange Confiture d'abricots Baguette</p>
<p>Vendredi</p> <p>Macédoine mayonnaise Riz pilaf bœuf tomate Galette espagnole Riz pilaf Yaourt nature et sucre Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Lait demi-écrémé équitable Cake au chocolat Beurre Compote de pomme</p>

Semaine du 29/09/2025 au 03/10/2025

<p>Lundi</p> <p>Betteraves Vinaigrette échalote Pizza au fromage Salade verte Fromage fondu Président Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Lait demi-écrémé équitable Croissant Compote de pomme fraise</p>
<p>Mardi</p> <p>Salade de tomates Vinaigrette basilic Filet de hoki pané Pané de blé Macarons semi complètes Brie Gélifié vanille</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Fromage frais sucré Fruit de saison Beurre Pain campagne</p>
<p>Mercredi</p> <p>Quiche butternut fromage Poulet rôti Courgettes à la provençale Yaourt aromatisé Purée de pommes framboises</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Lait demi-écrémé équitable Fruit de saison pâte à tartiner Baguette</p>
<p>Judi</p> <p>Taboulé Rôti de bœuf nappé de sauce dijonnaise Pavé de colin napolitain Carottes à l'ail Fromage blanc Banane et Sucre</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Fraidou Jus de pommes Baguette</p>
<p>Vendredi</p> <p>Carottes râpées Vinaigrette ciboulette Hachis Parmentier Hachis lentilles tomate Petit suisse aux fruits Crème onctueuse coulis myrtilles</p> <p><i>Goûter</i></p> <p>Yaourt nature et sucre Quatre quart Jus d'orange</p>



Semaine
du 06/10/2025
au 10/10/2025

Semaine
du 13/10/2025
au 17/10/2025

Semaine
du 20/10/2025
au 27/10/2025

Semaine
du 27/10/2025
au 31/10/2025

Lundi

Céleri rémoulade vinaigrette échalote
Tarte de saison
Salade verte
Yaourt nature
Topping chocolat
Fruit de saison

Goûter

Petit moulé nature
Jus de raisin
Baguette

Mardi

Salade verte vinaigrette basilic
Poulet sauté sauce franchard*
Emincé de pois bouillon franchard*
Lentilles
Camembert
Liégeois au chocolat

Goûter

Fromage frais sucré
Sirop de grenadine
Baguette
Beurre

*Recette franchard = Spécialité originaire d'une auberge située en pleine forêt de Fontainebleau, dans les gorges de Franchard

Mercredi

Salade de Betteraves
Vinaigrette maison
Rôti de bœuf
sauce crème champignons
Mélange d'automne
Saint Nectaire AOP
Cake purée de coing

Goûter

Lait demi-écrémé équitable
Brioche
Compote pomme banane

Jeudi

Carottes râpées
Vinaigrette ciboulette
Jambon blanc
Omelette
Curvi Rigati
Edam
Fruit de saison

Goûter

Fromage frais sucré
Cake à la vanille
Jus d'orange

Vendredi

Chou rouge râpé à la vinaigrette maison
Pavé de merlu
sauce huile d'olive et citron
Croc veggie tomate
Purée de pommes de terre
Fromage blanc aux fruits
Flan pâtissier

Goûter

Lait demi-écrémé équitable
Fruit de saison
Confiture d'abricots
Baguette

Lundi

Betteraves
Vinaigrette échalote
Chicken wings
Omelette
Riz pilaf
Gouda
Fruit de saison

Goûter

Yaourt aromatisé
Cake pépites de chocolat
Compote de pomme fraise

Mardi

Radis et beurre
Filet de hoki pané
Blé à la mexicaine
Blé
Fromage fondu Président
Clafoutis à la poire

Goûter

Lait demi-écrémé équitable
Fruit de saison
Beurre
Baguette

Mercredi

Chou blanc râpé
Vinaigrette maison
Sauté de bœuf sauce olives
Gnocchetti Sardi & Emmental râpé
Petit suisse nature et sucre
Compote de pommes

Goûter

Fromage blanc aux fruits
Jus d'orange
Confiture de fraises
Baguette aux céréales

Jeudi

Houmous pois chiches
Sauté de porc sauce forestière
Steak de colin sauce Nantua
Haricots beurre à la tomate
Yaourt nature et sucre
Fruit de saison

Goûter

Lait demi-écrémé équitable
Pain au chocolat
Fruit de saison

Vendredi

Potage Crecy
Pommes de terre lentilles à la provençale
Fromage blanc
Topping fraise
Sablé Retz

Goûter

Petit moulé nature
Jus de pommes
Baguette

Lundi

Salade de crudités
Vinaigrette échalote
Riz œufs brouillés à l'espagnol
Yaourt brassé banane
Compote de pommes

Goûter

Fraidou
Fruit de saison
Baguette

Mardi

Oeufs durs
Dosette de mayonnaise
Semoule à l'andalouse
Brie
Fruit de saison

Goûter

Fromage frais aux fruits 50Grs
Jus de pommes
Coupelle de pâte à tartiner
Baguette

Mercredi

Carottes râpées
Vinaigrette maison
Rôti de bœuf sauce basilic
Purée de chou-fleur et pommes de terre
Petit suisse aux fruits
Cake praline rose

Goûter

Lait demi-écrémé équitable
Quatre quart au chocolat
Fruit de saison

Jeudi

Chou rouge râpé à la vinaigrette
Escalope de poulet basquais
Lentilles
Edam
Gélatifé chocolat

Goûter

Yaourt nature sucré
Croissant
Compote de pomme

Vendredi

Potage aux 3 légumes et lentilles
Lasagnes au saumon
Saint Nectaire AOP
Fruit de saison

Goûter

Fromage frais sucré
Jus d'orange
Confiture de fraises
Baguette

Lundi

Salade de Haricots verts
Pané blé fromage épinards
Petits pois saveur du jardin
Yaourt nature et sucre
Fruit de saison

Goûter

Lait demi-écrémé équitable
Compote pomme banane
Baguette
Miel

Mardi

Salade d'endives
Vinaigrette basilic
Omelette
Epinards hachés à la crème
Gouda
Semoule au lait à la vanille

Goûter

Lait demi-écrémé équitable
Fruit de saison
Beurre
Baguette

Mercredi

Salade de mâche et betterave
Vinaigrette maison
Spirales bolognaises
Pont l'évêque AOP
Purée de pommes myrtilles

Goûter

Yaourt aromatisé
Croissant
Jus d'orange

Jeudi

Pomelos et sucre
Riz et jambalaya
Petit suisse aux fruits
Flan nappé caramel

Goûter

Fromage fondu Président
Fruit de saison
Baguette aux céréales

Vendredi

Potage parmentier
Rôti de veau
Dosette de ketchup
Choux romanesco
Fromage fondu Président
Fruit de saison

Goûter

Yaourt nature et sucre
Cake à l'orange
Sirop de grenadine

Lundi...Mardi...

Menus
du 01 septembre 2025
au 31 octobre 2025

Lundi
Mardi
Jeudi

LES MENUS

DE VOTRE ENFANT

Elres - SAS au Capital de 1.324.944 € - RCS Paris B 662.025.196 - crédits photo : fotolia - Prest'Agency 2010



VILLE DE CHAMPIGNY-SUR-MARNE

